



Financiers au Livarot AOP

 FACILE |  15 MIN DE PRÉPARATION

 20 MIN DE CUISSON

INGRÉDIENTS



- 120 g de Livarot AOP
- 60 g de Jambon cru de pays
- 2 Œufs
- 4 Figues fraîches
- 12 cl de lait tiède
- 110 g de farine de blé
- 1 Cuillère à café de levure chimique
- 20 g poudre amande
- 15 g olives noires hachées
- 1 Cuillère de miel
- 1 Cuillère d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Coupez les tranches de jambon et le Livarot AOP avec la peau en petits cubes, réservez.
3. Dans un saladier, travaillez les œufs au fouet et ajoutez la farine, la poudre d'amande, la levure, le sel et le poivre.
4. Incorporez petit à petit, l'huile et le lait tiède.
5. Mélangez bien et incorporez les olives et le mélange livarot jambon.
6. Versez le mélange dans des moules à financiers et enfournez pour 10 minutes.
7. Rincez, séchez, coupez en fines tranches vos figues.
8. Déposez une tranche de figue et une tranche de Livarot AOP sur chaque financier, badigeonnez de miel et enfournez à nouveau 10 minutes.
9. La pointe d'un couteau enfoncée dans le financier doit ressortir sèche pour signifier que les financiers sont cuits.

